INNHOLDSFORTEGNELSE N

FØR APPARATET TAS I BRUK SIDE 114

INSTALLASJON SIDE 115

TILKOBLING AV MINIKJØKKENET SIDE 116

GENERELLE RÅD SIDE 117

KJØLESKAP

BRUK AV KJØLESKAPET SIDE 118

ELEKTRISKE KOKEPLATER

BRUK AV DE ELEKTRISKE KOKEPLATENE SIDE 120

BRUK AV TIDSURET SIDE 121

GODE RÅD

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD SIDE 122

FEILSØKING SIDE 123

SERVICE SIDE 124

Kjøleskap med seksjon merket , og automatisk avriming av kjøleseksjon.
De beste resultatene oppnås dersom omgivelsestemperaturen der apparatet er plassert er mellom +16°C og 32°C.

Apparatene som minikjøkkenet består av er i overensstemmelse med VDE-forskriftene, med de internasjonale EU-direktivene, med EU-direktiv nr. 87/308/EEC mot radioforstyrrelser og med gjeldende sikkerhetsforskrifter.

Kjøleskapet er vakuumtestet og i overensstemmelse med sikkerhetsnormene for kjøleanlegg VBG 20.

Ved montering av en røykhette…
må man sørge for sikker avstand til kokeplatene! Minimumsdistanse fra kokeplatene til nederste kant på røykhetten: 650 mm. Det er av sikkerhetsmessige grunner svært viktig å overholde denne distansen!

FØR APPARATET TAS I BRUK

Ved å kjøpe dette nye produktet har du fått et husholdningsapparat som tilfredsstiller de strengeste tekniske krav og som er enkelt og praktisk i bruk.

Dette apparatet representerer det ypperste innen moderne teknologi.

Apparatet har et meget lavt energiforbruk og er følgelig svært miljøvennlig dersom det brukes på riktig måte.

Hvis du behandler apparatet på korrekt vis vil du få glede av det i mange år fremover.

For å få størst mulig utbytte av apparatet, bør du lese bruksanvisningen nøye. Her finner du en grundig beskrivelse av apparatet.

Ta vare på heftet for fremtidige behov.

Informasjon:

Dette apparatet er KFK-fritt (kjølekretsen inneholder R 134 a), eller fritt for HFK (kjølekretsen inneholder R 600 a - Isobutan). For ytterligere detaljer, se apparatets typeplate.

Advarsel! Gamle kjøleskap og frysere er ofte utstyrt med smekklås eller nøkkel. Dersom du skal avhende et apparat av denne typen, må du ødelegge låsen, slik at ikke barn kan lukke seg inne i apparatet og bli kvalt!

Etter å ha pakket ut apparatet, må du kontrollere at det ikke er skadet. Eventuelle skader må meldes til forhandleren innen 24 timer.

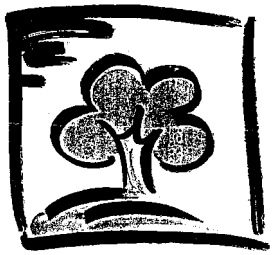
Det anbefales å vente minst to timer før apparatet settes igang, slik at kjølekretsen virker maksimalt.

MILJØINFORMASJON

Emballasjen

Emballasjen består av 100% resirkulerbart materiale og er merket med resirkuleringssymbolet ♺. Kildesorter i henhold til de lokale forskrifter.

Emballasjen (plastposter, polystyrendeler osv.) må holdes utenfor barns rekkevidde.



Apparatet

Apparatet er fremstilt av resirkulerbart materiale. Ved endt livstid må det tas hånd om ifølge de lokale renovasjonsforskrifter.
Sørg for at det ikke kan tas i bruk igjen ved å klippe over nettledningen. Etterlat ikke apparatet i naturen, men sørg for at det bringes til et autorisert mottak for gjenvinning av kjølegasser.

BRUKSANVISNING

BRUKSANVISNING

Denne bruksanvisningen inneholder viktig informasjon om apparatet. Mindre detaljer kan avvike fra modell til modell.

INSTALLASJON

Før installasjon må du kontrollere at ikke rørene på baksiden av apparatet er blitt skadet under transport. Dersom rørene berører kjøleskapet eller veggen kan det føre til ubehagelig støy når kjøleskapet settes i drift.

Om nødvendig bøyes rørene forsiktig tilbake på plass.

Minikjøkkenet må installeres fast i oppreist posisjon. Hvis ikke gulvet er helt flatt må føttene justeres (fig. 1).

Pass på at varmluften på baksiden av kjøleskapet slipper ut uten hindringer. Ellers kan det oppstå funksjonsproblemer (og strømforbruket vil øke).
Ventilasjonsåpningene bak kokeplatene må derfor ikke tildekkes.

Apparatet er kun godkjent for fri installasjon mot en vegg. Det kan settes inntil kjøkkenseksjoner på begge sider.

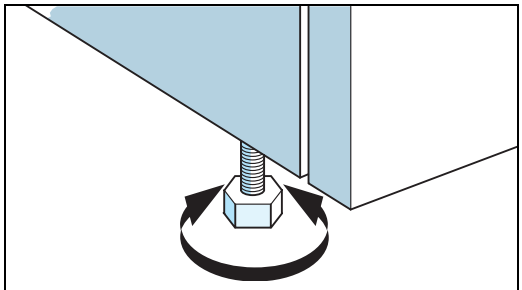


Fig. 1

TILKOBLING AV MINIKJØKKENET

Tilkobling til vann og avløp bør helst utføres av en autorisert rørlegger.

Minikjøkkenet skal tilkobles et strømnett på **220-230 V/50 Hz** via en jordet stikkontakt installert i samsvar med gjeldende forskrifter.

Minikjøkken **med elektriske kokeplater** må beskyttes av en sikring på **16 A**. Det er mulig for installatøren å tilpasse minikjøkkenet for tilkobling til strømnett på **380-400 V 2 n 750 Hz**.

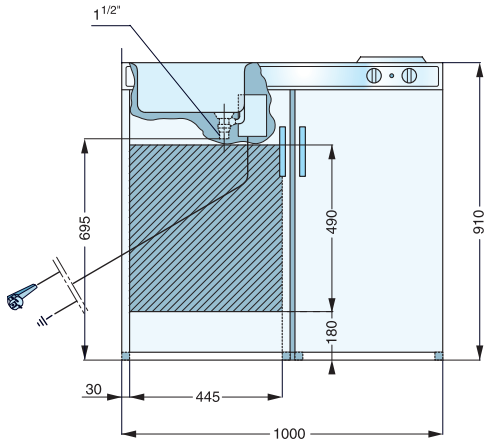
Sikringen må i dette tilfelle være på **10 A**.

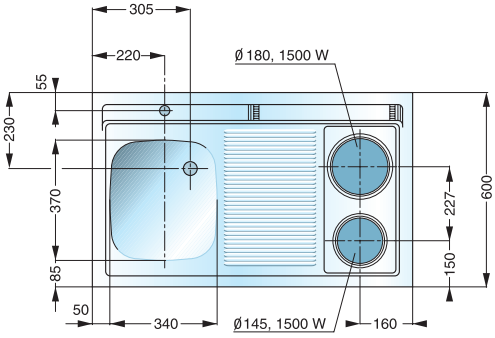
Advarsel! Ved **fast elektrisk installasjon** av Minikjøkkenet, skal installatøren montere en flerpolet bryter med en 3 mm bred kontaktåpning eller en automatisk bryter.

Denne flerpolede bryteren skal benyttes selv om nettpluggen ikke er tilgjengelig etter installasjon av apparatet.

- Viktig for apparater med tilførselsspenning på **380-400 V (CH)**.

Installatøren skal koble Minikjøkkenet til et strømnett på **380-400 V 250 Hz**, sikring på **10 A** med en flerpolet bryter med en kontaktbredde på 3 mm eller en automatisk bryter.





GENERELLE RÅD

- Bruk kjøleseksjonen kun til oppbevaring av ferske matvarer og lavtemperaturseksjonen kun til oppbevaring av frysevarer, samt til innfrysing av ferske matvarer og produksjon av isterninger.
- Pass på at ikke ventilasjonsåpningene på apparatet tildekkes eller tettes igjen.
- Sett aldri glassbeholdere med flytende varer inn i fryseseksjonen. Det kan føre til at de sprekker.
- Spis ikke ispinner eller isterninger umiddelbart etter at de er tatt ut av fryseseksjonen. Det kan forårsake kuldesår.
- La ikke barn leke med eller gjemme seg inne i kjøleskapet. Det kan føre til at de låser seg inne og blir kvalt.
- Før enhver form for rengjøring eller vedlikehold av apparatet, må apparatet frakobles strømnettet eller hovedbryteren slås av.
- Nettledningen må kun skiftes ut av en kvalifisert tekniker.

Overensstemmelseserklæring

Dette apparatet er beregnet på å komme i kontakt med matvarer og er i overensstemmelse med EU-direktiv 89/109/EEC.

Informasjon

For apparater med Isobutan (R 600 a)
Isobutan er en naturlig gass uten innvirkning på miljøet. Gassen er imidlertid brannfarlig. Det er derfor viktig å forsikre seg om at rørene i kjølekretsen ikke er skadet.

Elektriske kokeplater

- Apparatet skal kun brukes med alle sikkerhetsinnretningene på plass.
- La ikke barn leke med kokeplatene.

Advarsel! Kokeplatene blir svært varme når de er i bruk. Hold derfor små barn på forsvarlig avstand.

- Fett og olje som overopphetes kan lett antennes. Hvis du f. eks. skal lage pommes frittes må du være tilstede hele tiden under tilberedningen.
- Plasser aldri matvarer som er innpakket i papir eller i bokser av syntetisk materiale på en varm kokeplate.

Advarsel! Hvis andre husholdningsapparater tilkobles stikkontakter i nærheten av Minikjøkkenet, må du passe på at nettledningene ikke kommer i kontakt med varme kokeplater.

BRUK AV KJØLESKAPET

Unngå helst bruk av adaptere, doble stikkontakter og skjøteledninger. Hvis du likevel ikke kan unngå det, må du kun bruke enkle adaptere og skjøteledninger som er i overensstemmelse med gjeldende forskrifter. Overstig aldri den spenningsverdien som er oppgitt på adapteren og skjøteledningen, eller den maks. effekt som er oppgitt på den doble stikkontakten.

Når apparatet er tilkoblet, vil interiørlyset tennes når døren åpnes, selv om termostatbryteren ikke står på ●. Etter å ha regulert temperaturen, slik som forklart i neste kapittel, er kjøleskapet klart til bruk.

Regulering av temperaturen

Termostaten (se figuren) muliggjør gradvis regulering av temperaturen. Posisjonen ● betyr at apparatet ikke er i funksjon og at interiørlyset er slått av. For best mulig oppbevaring av matvarene anbefales det å sette bryteren på 4. Dersom man ønsker en lavere temperatur, skrus termostatbryteren på et høyere tall. Hvis derimot temperaturen er for kald, skrus bryteren til et lavere tall: posisjon 1. Temperaturinnstillingen kan variere avhengig av omgivelsestemperaturen, hvor mye matvarer som oppbevares, apparatets plassering og hvor ofte døren åpnes. Med litt erfaring finner man lett den rette innstillingen.

Bruk av kjøleseksjonen

Temperaturen i seksjonen varierer fra sone til sone. De kaldeste sonene er rett over frukt- og grønnsakskuffene og i nærheten av bakveggen. Matvarene holder seg friske og bevarer bedre smak og konsistens dersom de pakkes inn i aluminiumsfolie eller plastfolie eller legges i bokser med lokk. Slik unngår man også at matvarene tar smak av hverandre. Plassen i kjøleskapet kan utnyttes på forskjellig måte ved å flytte trådhyllene etter behov. Normalt anbefales det å plassere matvarene på følgende måte:

Kokte matvarer, faste oster: benytt de øverste trådhyllene.

Kjøtt, fisk, spekemat osv.: på hyllen over frukt- og grønnsakskuffen.

Frukt og grønnsaker: legges i skuffen.

Mineralvann: settes i dørhyllen.

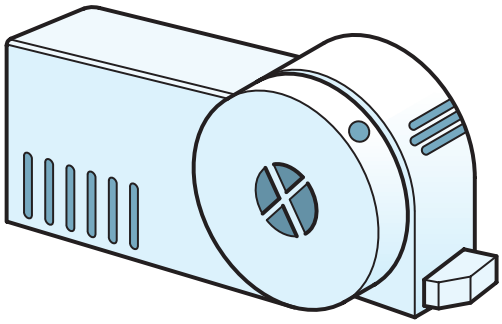
Egg, ost, meieriprodukter: legges i boksene i døren.

Smør: plasseres i smørboksen i døren.

Hermetikk: oppbevar ikke innholdet i boksen etter at den er åpnet, men ta det over i en plastboks e.l.

Viktig: Plasser ikke matvarene helt inntil bakveggen i kjøleseksjonen. Pass på at det er nok plass rundt matvarene til at luften kan sirkulere fritt. Dekk ikke trådhyllene med papir e.l. Tilberedte matvarer må være avkjølt før de plasseres i kjøleskapet.

I seksjoner merket med ⁎⁎ eller ⁎⁎⁎ kan man oppbevare frysevarer så lenge som oppgitt på pakken.



BRUK AV KJØLESKAPET

Innfrysing

I seksjonen merket **** er temperaturen -18°C. Der kan man fryse inn 1,5 kg matvarer på 24 timer. Under innfrysing anbefales det å sette termostatbryteren på 2-3. Matvarer som skal fryses inn pakkes i aluminiumsfolie eller plastposer. Merk pakkene med hva de innholder og innfrysingsdato. Pass på at ikke frosne matvarer kommer i kontakt med de som skal fryses inn. Legg aldri varme matvarer inn i lavtemperaturseksjonen. Frys ikke inn igjen delvis opptinte matvarer, men spis dem i løpet av et døgn. Oppbevar ikke flytende varer i glassbeholdere.

Produksjon av isteringer

Fyll isterningbrettene med vann og plasser dem i fryseseksjonen. Dersom isterningbrettene fryser fast, må du ikke forsøke å få dem løs ved hjelp av skarpe eller spisse gjenstander, da dette kan skade apparatet. Bruk heller skaftet på en skje.

Advarsel: Spis ikke ispinner eller isterninger umiddelbart etter at de er tatt ut. Det kan forårsake kuldesår.

Opptining

Her følger noen gode råd:

Bønner til koking: tines ikke, men legges direkte i kokende vann og tilberedes på vanlig måte.

Kjøtt generelt (store stykker): tines i kjøleskap uten å fjerne emballasjen. Før tilberedning må kjøttet ligge og hvile et par timer ved romtemperatur.

(små stykker): tines ved romtemperatur eller tilberedes umiddelbart.

Fisk: tines i kjøleskapet uten å fjerne emballasjen eller tilberedes delvis opptint.

Tilberedt mat: fullfør tilberedningen direkte i ovnen uten å ta den ut av aluminiumsformene.

Frukt: tines i kjøleskapet.

Avriming

- Dersom kjøleskapet er utstyrt med seksjon merket ** eller **** skjer avrimingen automatisk. Under avrimingen vil det renne vanndråper nedover bakveggen i kjøleskapet. Vannet ledes gjennom en kanal og ned i en skål på kompressoren, der det fordamper.
- Dersom kjøleskapet er utstyrt med seksjon merket ** eller ****, bør rimet fjernes regelmessig, slik at strømforbruket reduseres. Bruk aldri skarpe eller spisse metallgjenstander. Rimlaget bør fjernes når det har nådd en tykkelse på 3 mm.

Avriming skjer på følgende måte:

- trekk støpslet ut av stikkontakten;
- ta ut alle matvarene i seksjonen ** eller ****;
- sett termostaten på ●;
- samle opp smeltevannet med en svamp eller en klut;

Når avrimingen er avsluttet, tørkes veggene i seksjonen, støpslet settes tilbake i stikkontakten og termostaten innstilles på ønsket posisjon (se avsnittet "Regulering av temperaturen").

Også på denne modellen skjer avriming av kjøleseksjonen automatisk.

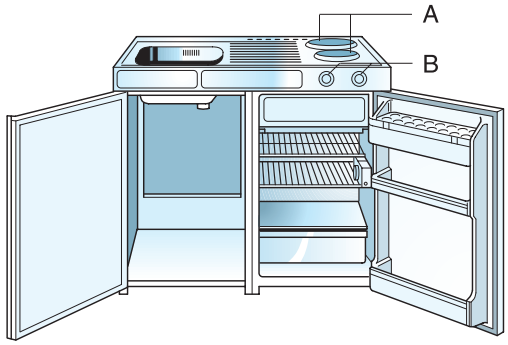
Advarsel: Temperaturøkningen i matvarene under avrimingen kan føre til at holdbarheten forkortes.

BRUK AV DE ELEKTRISKE KOKEPLATENE

Figur 3

A = Elektriske kokeplater

B = Brytere



Den normale kokeplaten og hurtigplaten har begge 6 innstillinger.

I posisjonen 0 er kokeplaten koblet ut.

Hurtigplaten, som er den forreste, har et rødt punkt i midten. Den er nyttig dersom det er behov for meget rask oppvarming. Sett i så fall bryteren på 3.

Til den første oppvarmingen benyttes posisjonen 3, til resten av tilberedningen benyttes posisjonen 1. Øk eller reduser innstillingen etter behov.

Til stek velges posisjon 3 til fettet er blitt varmt. Fordel deretter kjøttet som skal stekes og velg posisjon 2 eller en høyere eller lavere posisjon etter behov.

Til en delikat stek velges fortrinnvis en lavere innstilling.

Begge platene er utstyrt med en sikkerhetsinnretning mot overoppheting, som reduserer effekten dersom det er fare for overoppheting.

Posisjon bryter		Bruks-område
0-6*	**0-3***	
0	0	utkoblet
6	3	første del av tilberedning
5	2●	bruning
4	2	steking
3	1	kontinuerlig tilberedning
2	1	
1	0●	kontinuerlig tilberedning oppvarming av mat

* Utførelsen av bryterne avhenger av modell.

Suksessiv varme for energisparing

Ved nesten all koking og steking kan man benytte varmen som er igjen i platene i de siste 5-10 minuttene av tilberedningen. Sett derfor bryteren på “0” i tide.

Symbolene på bryterne indikerer platene:

= bryter til bakre plate

= bryter til fremre plate

Den gule lampen vil lyse så lenge platene er i funksjon.

Generelle advarsler

Til koking og steking må det kun benyttes kokekar som er beregnet på elektriske kokeplater. De er utstyrt med spesialbunn som leder varmen bedre. Tilberedning av stek skal alltid skje under lokk. Da sparer man strøm. Sammen med dampen fra kokingen forsvinner også smaksstoffer og vitaminer som er oppløselige i vann.

Mye damp vitner om svært høy temperatur: velg et lavere nivå i tide.

Unngå å søle salt på kokeplaten. En kokeplate som ikke benyttes kan med tiden ruste som følge av fuktigheten som absorberes av saltet.

Rengjøring av platene

Matsøl må fjernes umiddelbart, før det svir seg fast. Forsøk aldri å skrape av matrester! Legg en våt klut tilsatt rengjøringsmiddel på platen mens den er kald og vent til matrestene har myknet seg opp. Bruk ikke aggressive eller slipende midler!

BRUK AV TIDSURET

Platetopp med tidsur
(noen versjoner)

Figur 4

B Bryter for valg av innstilling 1-6 (1-3).
Hver kokeplate er utstyrt med en egen bryter.
C Bryter for tidsur.
D Den gule kontrollampen lyser når kokeplatene er i funksjon.

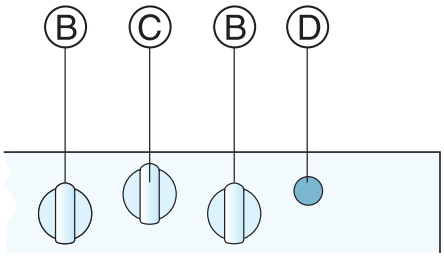


Fig. 4

Hvordan slå på kokeplatene

Sett bryteren B på 1-6 (1-3).
Vri bryteren C mot høyre (så langt den går).
Kokeplatene begynner å virke når man har vridd på bryterne B og C.

Regulering av tidsuret

(Figur 5)

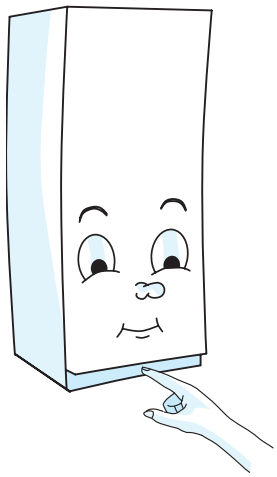
Bryterens posisjon.
C1 for tilberedningstid på ca. 60 min.
C2 for tilberedningstid på ca. 30 min.
Man kan også velge en middels innstilling.

Merk:
Dersom tidsuret varsler før tilberedningen er avsluttet, må det settes igang på nytt.
Dersom tilberedningen avsluttes før tidsuret varsler, vris bryteren eller bryterne B på 0, slik at platen(e) slås av. Tidsuret kobler seg ut automatisk etter det tidsrom som er innstilt.

Fig. 5

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

- Rengjør regelmessig ventilasjonsåpningene og kondensatoren bak på produktet med støvsuger eller børste.
- Rengjør utsiden med en myk klut.



Ved lengre fravær

1. Tøm kjøleskapet.
2. Trekk støpslet ut av stikkontakten.
3. Avrim og rengjør seksjonene innvendig.
4. La døren stå åpen når apparatet ikke er i funksjon, slik at det ikke dannes mugg, innestengt lukt eller korrosjon.
5. Rengjør apparatet.

- Rengjør innsiden av lavtemperaturseksjonen (avhengig av modell) i forbindelse med avrimingen.
- Kjøleseksjonen må rengjøres jevnlig med en svamp fuktet i lunkent vann og/eller et nøytralt rengjøringsmiddel. Skyll og tørk med en myk klut. Unngå bruk av skuremidler.
- Rengjør utsiden med en myk klut, fuktet med vann. Benytt ikke etsende midler eller stålull, og heller ikke løsemidler (f.eks. aceton, terpentin) eller eddik.

FEILSØKING

1. **Apparatet virker ikke.**
- Er det strømbrudd?
- Står støpslet ordentlig i stikkontakten?
- Er topolsbryteren slått på?
- Er sikringen i orden?
- Er nettledningen skadet?
- Står termostaten innstilt på ● (Stop)?

2. **Temperaturen i seksjonene er ikke kald nok.**
- Er døren ordentlig lukket?
- Er matvarene plassert slik at ikke døren kan lukkes ordentlig?
- Er apparatet plassert i nærheten av en varmekilde?
- Er termostaten riktig innstilt?
- Er luftsirkulasjonen gjennom ventilasjonsåpningene blokkert?

3. **Temperaturen i kjøleseksjonen er for kald.**
- Er termostaten riktig innstilt?

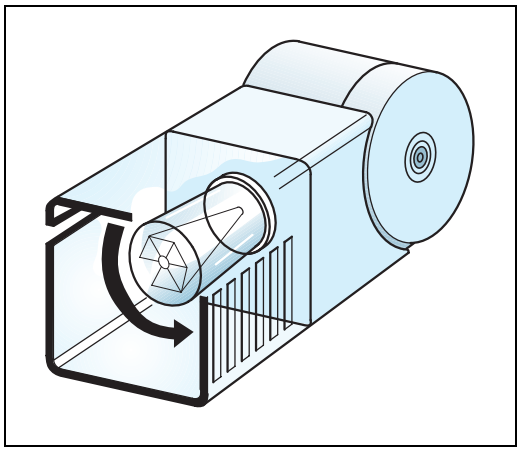
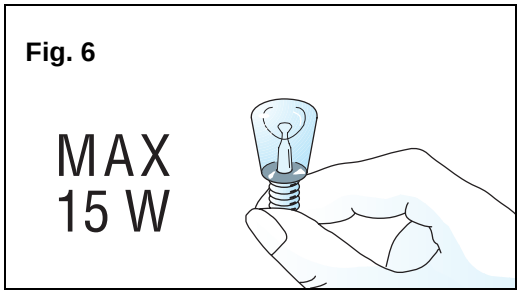


Fig. 6



Interiørlys

Figur 6

Før utskifting av en utbrent pære må alltid støpslet trekkes ut av stikkontakten eller den flerpolede bryteren slås av!

4. **Apparatet lager for mye støy.**
- Er apparatet riktig installert?
- Berører rørene bak på apparatet hverandre eller vibrerer de?

5. **Er det vann i bunnen av kjøleseksjonen.**
- Er dreneringshullet for smeltevann tilstoppet? (Fig. 7).

6. **Overdreven rimdannelse i lavtemperaturseksjonen.**
- Er døren ordentlig lukket?
- Er matvarene plassert slik at ikke døren lukker seg skikkelig?

Merk:
- **Gurglende og hvislende lyder fra kjølekretsen er helt normalt.**

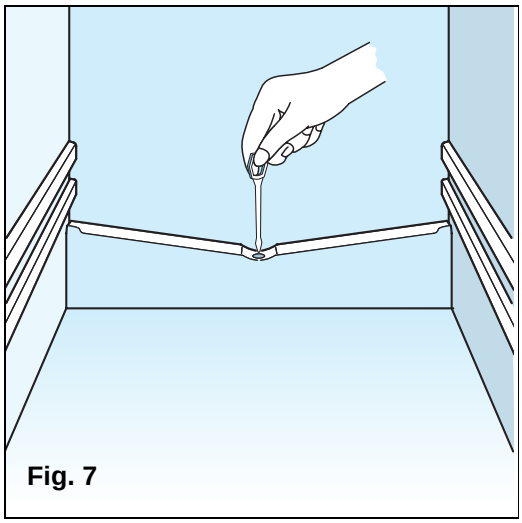


Fig. 7

SERVICE

Før Service kontaktes:

1. Kontroller om du kan løse problemet på egen hånd (se "Feilsøkingsliste").
2. Sett apparatet igang igjen for å se om problemet er løst. Hvis problemet vedvarer, frakobles apparatet strømnettet igjen og forsøket gjentas etter en time.
3. Hvis problemet enda ikke har løst seg, tilkall service.

   Oppgi:

- hva som er feil
- modell
- servicenummer (tallet som står etter ordet SERVICE på typeplaten inne i apparatet)
- din adresse
- ditt telefonnummer.

SERVICE 0000 000 00000